



www.manalonline.com

كتاب الطبخ
COOK BOOK



هدية كينوود هدية شهر رمضان المبارك
Kenwood's gift for the holy month of Ramadan

كينوود
KENWOOD

صياماً مقبلاً وإفطاراً شهياً

اكسسوارات كينود لاستخدامات مختلفة
KENWOOD ACCESSORIES FOR MULTIPLE USE
KENWOOD

www.mandalonline.com



INNOVATION

These issues inspired by Kennedy filtered into his poem since Oswald's 1963 mission in 1947 values that continue to be reflected today in the design of all NATO operations. Freedom that are worth, we learned that our friends and foes are to believe freedom exists.

As the primary value of the brand, NEWWOOD represents a design ideology that eventually leads to technology. Innovative designs that combine power with simplicity of use. From design to production, materials and finishing of the product, quality and service, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolize the NEWWOOD reputation. They are leaders, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolize the NEWWOOD reputation.

الاياد

لقد أزعج كثير من المناهضين هي أن لا يوافقوا أنه أن دعا العس في
عام 1947، ولا أن لا يوجد حتى الآن في كل منقولاته، فهي متجمعة
بشكل أبدي غير مرتبط بوضعية لا تقوم متوقفا أو مظهر يتغير عن وقت إلى
آخر في السياسة، كما يجب أن لا تكون هي التي تتغير.

وكملة شائعة هي طريق العمل، فإنّ مفهومي كفاءة معنوي، غير
لصميم، وثبات أحد أمر ما أو مبدأ، في التكنولوجيا الحديثة
هي تصاميم عديدة تجمع بين القوة والسهولة في الاستخدام، بخلاف
كثير من المصنوعات التي أصبحت مخصصة نوعاً من أنواع البحوث الصغرى
مستوى في ملاحظة، وملاحظة، يمكن إسماع وتورط حول العالم.

RECIPE LIST

قائمة أسماء الوصفات



- | | | |
|---|--|--|
| <p>• APPETIZERS</p> <p>Saffha (Meat Pie).....</p> <p>Sambosa.....</p> <p>Kebbe.....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>Dough Hook.....</p> <p>Pasta Maker.....</p> <p>Kebbe Maker.....</p> | <p>• المقبلات</p> <p>لمبقعة</p> <p>لسمبوسك</p> <p>لكبة الكنية</p> |
| <p>• SALADS</p> <p>Shrimp and Potatoes.....</p> <p>Tabbouleh (Jarghul Salad).....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>Glass Blender.....</p> <p>Food Processor.....</p> | <p>• السلطات</p> <p>لبروبيان والبيطاطس</p> <p>لتنولة</p> |
| <p>• SOUP</p> <p>Broccoli and Carrot.....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>Glass Blender.....</p> | <p>• الشوربة</p> <p>لبروكلي والجزر</p> |
| <p>• SIDE DISH</p> <p>Ribs and Vegetable.....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>Food Processor.....</p> | <p>• الطبق الجانبي</p> <p>لرست مع الخضروات</p> |
| <p>• MAIN DISH</p> <p>Chicken Biryani.....</p> <p>Harees (Meat and Wheat).....</p> <p>Kofta (Ground Meat Stew).....</p> <p>Marak (Vegetable Pumpkin Stew).....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>Mill.....</p> <p>K-Beater.....</p> <p>Meat Mincer.....</p> <p>Sieve.....</p> | <p>• الطبق الرئيسي</p> <p>برياني الدجاج</p> <p>الهريس</p> <p>الكفتة</p> <p>نشربية سرق اللحم بالقرع</p> |
| <p>• DESSERTS</p> <p>Legaimat (Sweet Dumplings).....</p> <p>Vanilla Ice Cream.....</p> <p>Strawberry Torte.....</p> <p>Orange / Lemon Cheese Cake.....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>K-Beater.....</p> <p>Ice Cream Beater.....</p> <p>Balloon Whisk.....</p> <p>Citrus Juicer.....</p> | <p>• الحلويات</p> <p>للقيمات</p> <p>ليكريم الفانيلا</p> <p>لتورتة الفراولة</p> <p>لتشيز كيك اليرتقال والليمون</p> |
| <p>• JUICE</p> <p>Pineapple and Carrot Blend.....</p> | <p>Kenwood Attachment</p> <p>Juice Extractor.....</p> | <p>• التصغير</p> <p>مشروب الأناناس والجزر</p> |

SAFIHA "MEAT PIE"

الصفحة

Difficulty: Intermediate **
Baking Time: 35 minutes
Serving: 20 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **
مدة الخبز: 35 دقيقة
الكمية: 20 شخص

Dough:

▶ 3.5	Cups	Hour
▶ 1	Tablespoon	Quick Dry Yeast
▶ 1	Teaspoon	Sugar
▶ 3	Tablespoons	Powder Milk
▶ 1	Teaspoon	Baking Powder
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Cup	Corn Oil
▶ 1	Cup	Warm Water
▶ 1/4	Cup	Yogurt

Filling:

▶ 250	Grams	Ground Veal
▶ 2	Medium	Tomatoes, chopped
▶ 1	Small	Onion, finely chopped
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic, crushed
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/2	Teaspoon	Black Pepper
▶ 1	Teaspoon	Mixed Spices
▶ 2	Teaspoon	Pomegranate Paste
▶ 2	Teaspoon	Olive Oil

المعجينة	المعجينة	المعجينة	المعجينة
3.5	كوب	دقيق	كوب
1	ملعقة كبيرة	خميرة فورية سادة	كوب
1	ملعقة صغيرة	سكر	كوب
3	ملعقة كبيرة	حبيبات مجففة	كوب
1	ملعقة صغيرة	بيكنج باودر	كوب
1	ملعقة صغيرة	ملح	كوب
1/4	كوب	زيت ذرة	كوب
1	كوب	ماء دافئ جدا	كوب
1/4	كوب	يoghurt (زبادي)	كوب

الحشوة	الحشوة	الحشوة	الحشوة
250	جرام	لحم مفروم	جرام
2	حبة متوسطة	طماطم مفرومة	كوب
1	حبة صغيرة	بصل مفروم ناعم	كوب
3 - 2	فصوص	ثوم مهروس	كوب
1	ملعقة صغيرة	ملح	كوب
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود	كوب
1	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة	كوب
2	ملعقة صغيرة	دهن الزمان	كوب
2	ملعقة صغيرة	زيت الزيتون	كوب

1. ثباتي مضرب المعجنات Dough hook (كما في الصورة) في عجان الخبز.
2. المعجينة: في وعاء الخلاط ضعي 3 كوب دقيق، الخميرة، السكر، الحليب، البيكنج باودر والملح، شغلي على أدنى سرعة ليضع ثباتي لتلطفي المواد الحارة مع بعضها، اضيفي الزيت، الماء والزبادي، شغلي على أعلى سرعة التي أن تتجمع المكونات مع بعضها على شكل كرة من المعجينة، اضيفي مزيد من الدقيق، المعجنات المعجينة لمدة 4 - 5 دقائق إلى أن تصبح ناعمة ومطاطية.
3. ضعي المعجينة في وعاء مدهون بالزيت، امسحيها بقليل من الزيت، غطيها و تركها في مكان دافئ إلى أن يتضاعف حجمها و 1.5 ساعة، حوالي 30 دقيقة.
4. انخسوة في وعاء متوسط الحجم ضعي اللحم، الطماطم، البصل، الثوم، الملح، الفلفل، البهارات، دهن الزمان والزيت، طلي جيدا إلى أن تختلط المكونات اتركها جانباً.
5. سخني الفرن إلى 180°، دهني قليل، من الزيت 2 صينية فردا واسعة، اتركها جانباً.
6. قطعي المعجينة إلى 16 أو 20 قطعة، اضغطي عليها قليلا لتصبح مثل أقراص، ضعي أقراص الصفحة في الصينية، غطيها بالثابتون و اتركها لتتضاعف حجمها في مكان دافئ من 10 - 15 دقيقة، ضعي حوالي ملعقة كبيرة من الحشوة في قرص، اترقي فوقها الصلنوب، اضغطي لحواف ثريتها.
7. اخذي أقراص الصفحة 12 - 15 قطعة إلى أن تصبح ذهبية اللون فسميها دفة.

Dough hook

من أهم جداً إصدار تشابلية واسعة من المعجنات المائعة والحلوة باستعمال مضرب المعجنات كينود SSTM ولنتيجة ستكون مسوكة على صينية مطاطية ناعمة وأيضاً مضبوطة الشكل وعند جزمها ستكون لينة وامتنية.

KENWOOD SSTM Dough hook will make all kinds of dough for savories and desserts. The result is soft and elastic dough. Full proof, soft and springy when baked.



1. Attach Dough hook in KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture).
2. **Dough:** in KENWOOD mixing bowl, put 3 cups flour, yeast, sugar, milk, baking powder and salt. Switch on minimum speed for few seconds to mix the dry ingredients. Add oil, water and yogurt, switch on minimum speed until the ingredients form a soft dough. Add more flour as needed. Now knead the dough 4 - 5 minutes until it is smooth and elastic.
3. Place the dough in a greased bowl and drizzle with oil. Cover and place in a warm place. Let the dough rise until it is double the size, for about 30 minutes.
4. **Filling:** In medium size bowl put the tomatoes, onion, garlic, salt, pepper, spices, pomegranate paste and oil, stir well. Keep aside.
5. Heat oven 180C. Lightly grease two baking pans. Keep aside.
6. Divide dough into 16 - 20 pieces. Flatten dough pieces into round shapes or discs. Place discs in the pan. Cover with plastic wrap. Let them rise again for 10 - 15 minutes. Place about 1 tablespoon of filling in the center of each meat. Sprinkle with pine nuts. Pinch edges to decorate.
7. Bake until Sakha discs are golden brown about 12 to 15 minutes. serve warm.



KEBBE

الكبة المقلية

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 25 minutes

Serving: 12 - 15 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **

مدة الطبخ: 25 دقيقة

الكمية: 12 - 15 أشخاص

Kebbe:

2	Cups	Burghul
500	Grams	Lean Veal, cubed
1	large	Onion, quartered
2	Cloves	Garlic
6 - 8	Pieces	Ice cubes
1	Teaspoon	Marjoram
2	Teaspoons	Mixed spices
2	Teaspoons	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper

2	كوب	برغل
500	جرام	لحم خنزيرة، مكعبات
1	حبة كبيرة	بصل، ربع
2	فصوص	ثوم
8 - 6	قطعة	مكعبات ثلج
1	معلقة صغيرة	مرءة خضراء
2	معلقة صغيرة	بهارات مختلفة
2	معلقة صغيرة	ملح
1/4	معلقة صغيرة	فلفل أسود

Filling:

2 - 3	Tablespoons	Corn oil
1/4	Cup	Fine nuts
500	Grams	Lamb meat, minced
1	Large	Onion, chopped
1/2	Teaspoon	Cumin
1/2	Teaspoon	Cinnamon
1	Teaspoon	Mixed Spices
1 1/2	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper

3 - 2	معلقة كبيرة	زيت ذرة
1/4	كوب	جوز هندي
500	جرام	لحم، مفروم
1	حبة كبيرة	بصل، مفروم
1/2	معلقة صغيرة	كمون
1/2	معلقة صغيرة	قرفة - دارسي
1	معلقة صغيرة	بهارات مختلفة
1 1/2	معلقة صغيرة	ملح
1/4	معلقة صغيرة	فلفل أسود

For Frying: Corn oil

لتقلي: زيت ذرة

1. خفيف الكبة: اغسلي المبرغل واتقنيه باماء البازر لحوالي 10 دقائق صفيه من الماء.
2. استمعي عجاء كنود (كما هي الصورة) - شبي اداة فرم اللحم A950 مع تثبيت القمص ذو الثقوب الناعمة، ضعي وحاء الشلابة الستاتس سليل تحت الشربة لكي تسمي خفيف الكبة المتناظرة من المبرمة.
3. شغلي الخلاط على أدنى سرعة، من خلال امبوب التقية - ايدتي بوضع المبرغل، مكعبات اللحم، البصل و الثوم بالشابل مع مكعبات الثلج استمعي اداة فرم اللحم مع خفوف الكبة هي - اخل اذورد، التقية يعود الى ان نحسن على خفيف ناعم.
4. ايدتي المبرغل، البهارات، الملح و الفلفل، ثم تبتي مضرب التقلب K557M وشغلي الخلاط لمدة 1 - 2 دقيقة التي ان تختلط مكونات الكبة مع بعضها جيداً ويصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
5. الآن قومي بتبتي اداة تشكيل الكبة على نفس جهلاً مقرفة اللحم ايدتي بادخال خفيف الكبة من خلال الثوب التقية التي ان تخرج على شكل اسطوانة، اضغطي الكبة الى قطع طولها 5 او 6 سم، امليها بالاحشوة، اضغطي طرفي الكبة ثم شكليها بشكل بيضاري.

Kebbe Maker

العمل الكبة افرمي اللحم و البرغل سوياً في مقرفة اللحم كنود A950 ثم ببساطة استمعي اداة تشكيل الكبة لكي تعطي اقراص الكبة الحشوة في وقت قصير. استعمال اداة تشكيل الكبة بتسلسل في تشكيل اقراص الكبة لتكون كلها بنفس الحجم.

Grind the Meat and Burghul in KENWOOD A950 meat mincer then simply shape the mixture into Kebbe pieces in a short time. All your Kebbe will be in the same uniform size!

6. سخني زيت الذرة في سلالاد صغيرة، ضعي 3 - 4 اقراص من الكبة في الزيت - اقلي الى ان تصير باون ذهبي فاتح - قد ميتها مع اذورد.
7. الحشوة: سخني الزيت على قدر متوسط الحجم، اضيفي الصنوبر، قلبي الى ان يصبح ذهبي ثم اخرجيه واتركه جانباً، اضيفي اللحم المفروم وقلبي الى ان يجف ثم اضيفي البصل، وقلبي الى ان يصبح لينا، اضيفي الكمون، القرفة، البهارات، الملح والفلفل - اقلي لمدة 4 - 5 دقائق الى ان يصبح اللحم، اضيفي الصنوبر القلي - اتركي الحشوة لتبرد قبل الاستعمال.



1. **Kebbe:** Pinse burghul and soak it in cold water for 10 minutes. Then drain it.
2. Use KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Attach the / 950 meat mincer use the fine holes disc. Place the KENWOOD stainless steel bowl under the mincer to collect the ground Kebbe.
3. Switch to minimum speed and start to feed the feeding tube with burghul, veal cubes, onion, and garlic alternatively with rice cubes, use the pusher to push the ingredients slowly until mixture is minced to a fine paste.
4. Add the marjoram, spices, salt and pepper, then attach the K-Bezier and beat the Kebbe mixture 3-2 minutes until it's mixed well and form a smooth paste.
5. Now attach the Kebbe maker part and start to feed the Kebbe mixture inside the feed tube. Cut the Kebbe into 5 or 6 cm pieces. Stuff it with filling. Close and shape it into oval pieces.
6. Heat corn oil in deep frying pan. Fry 3-4 Kebbe at a time until golden brown. Serve with yogurt.
7. **Filling:** Heat oil in medium casserole. Add pine nuts, cook until golden brown, remove and keep aside. Add minced lamb, stirring until it is dry. Add onions and cook until soft. Add cumin, cinnamon, spices, salt and pepper. Cook for 4-5 minutes until meat is tender. Add the fried pine nuts. Leave it to cool.





1. **Pastry:** In KENWOOD Kitchen machine mixing bowl put the flour, salt, pepper, cumin, and coriander. Attach the Dough hook and knead the pastry 2 - 4 minutes until it is elastic and smooth. Pastry should be stiff, but you may add 1 tablespoon of flour if needed.
2. Wrap in cling film and rest for 30 minutes at room temperature.
3. Divide pastry into 5 - 6 pieces. Attach the A970 Pastry Roller onto KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Adjust the knob on #1 and feed the pastry into the mill. Repeat the process until you roll the pastry on #6 and the pastry is very thin and transparent.
4. Cut into 24 x 4 cm strips. Put 2 tablespoons of filling on the edge and wrap into Samosa shape. Seal the edge with flour paste.
5. Heat oil in deep pan and fry the Samosa until golden brown. Serve hot or warm.
6. **Filling:** In medium size saucepan heat oil, cook the meat until it dries, add onion and garlic. Cook until wilted. Add salt, pepper, cumin and turmeric. Leave it to Cool.
7. **Flour paste:** In a small bowl mix flour and water to form a liquid paste.



SHRIMP AND POTATOES

الروبيان والبطاطس

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 3 - 5 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **

مدة الطبخ: 15 دقيقة

التصيف: 3 - 5 أشخاص

Mayonnaise:

▶ 2	Large	Egg Yolks
▶ 2	Cloves	Garlic
▶ 3	Tablespoons	Fresh Lemon Juice
▶ 1	Cup	Corn Oil
▶ 1	Tablespoon	Vinegar
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Teaspoon	White Pepper
▶ 1	Teaspoon	Dijon Mustard

المايونيز				
2	صغار بيض	صفار بيض كبير الحجم		+
2	فصوص	ثوم		+
3	ملعقة كبيرة	عصير الليمون طازج		+
1	كوب	زيت ذرة		+
1	ملعقة كبيرة	خل		+
1	ملعقة صغيرة	ملح		+
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل أبيض		+
1	ملعقة صغيرة	خردل		+

Shrimp and potatoes mixture:

▶ 1	Large	Onion sliced
▶ 2	Pieces	Bay leaves
▶ 2 - 3	Slices	Lemon
▶ 6 - 8	Whole	Black Pepper
▶ 1/2	Teaspoon	Salt
▶ 300	Grams	Shrimps, peeled and deveined
▶ 2	Medium	Potatoes, peeled
▶ 2	Sticks	Green onions finely chopped
▶ 1	Teaspoon	Dried Oregano

خليط الروبيان والبطاطس:

1	حبة كبيرة	بصل شرائح
2	ورق	عرا (لوري)
3-2	شرائح	ليمون
8-6	حبة	فلفل أسود مط
1/2	ملعقة صغيرة	ملح
300	جرام	روبيان مقشر ومنخل
2	حبة متوسطة	بطاطس مقشرة
2	عود	بصل أخضر
1	ملعقة صغيرة	عشرون ناعم
		أوريغانو مجفف

1. الفايونيز: في حبة إن كيا روي، أوتش إيريبل الخلاط، 994A (كما في الصورة)، ضعي صفار البيض، الثوم، عصير الليمون، الخل، الملح، الفلفل الأبيض والخردل في الأبريق. ضعي البطاطس، شطلي على سرعة متوسطة إلى أن يصبح اللحم ناعماً ويصبح الخليط رغويًا بعض الشيء.
2. مع استمرار تشغيل الجهاز بالسرعة البسيطة أمتطي البطاطس المسطحة المسطحة في غطاء الأبريق وبأستدريج ميني الزيت على شكل خيط رفيع، استدري بذلك يدهن، إلى أن يصبح الخليط ناعماً سكا، عندما تلاخطين بعض الزيت يطفو على سطح الفايونيز فتتكدس يمتي أن الفايونيز قد أصبح جاهزاً.
3. ضعي الفايونيز في وعاء زجاجي، عطية وضعيه في الثلاجة ليبرد.
4. الروبيان: في قدر متوسط، ضعي شرائح البصل، ورق العرا، شرائح الليمون، الفلفل الأسود والفلفل، ضعي الروبيان، ثم اضيفي ربع كوب من الماء، عطلي القدر و تركيه يطهى على نار هادئة من 12 - 15 دقيقة إلى أن ينضج الروبيان، اخلي الروبيان بالماء البارد.
5. البطاطس: اسلقي البطاطس في ماء مملح، ضعيها في الثلاجة إلى أن تبرد، قطعيها إلى مكعبات.
6. ضعي مكعبات البطاطس في وعاء اضيفي الروبيان، الفايونيز، البصل الأخضر وأوريغانو، قلبي جيداً إلى أن يمتلئ مكونات السلطة ثم قدميها.

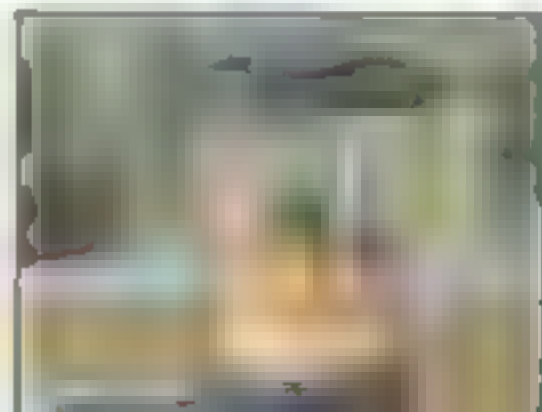
Glass Blender

استعملي إيريبل الخلاط كيتود 994A لتجهيز الفايونيز اللذيذ في خلال دقيقة واحدة. ستحصلين على مايونيز ناعم وناعم في كل مرة. الثلثة المسطحة الموجودة في غطاء الأبريق تساعدك على سيد الزيت يطغى في الخلاط بدون أن تتناثر الفتحات أثناء التشغيل.

Use KENWOOD A 994A Glass blender to prepare a delicious, smooth and full proof home made mayonnaise in one minute, the

mayonaisse and

1. **Mayonaisse** (On a bowl) whisking fire. Attach the 3 eggs to a mixer and show in the beat. Add yolks, onion, juice, vinegar, salt, white pepper and mix to form the mixture. Add the oil and mix it to make it thick. Add the oil as it is needed. The mixture is ready.
2. With the mixer, mixing on medium speed, add the oil cup from the top and slowly pour the oil. It is ready when it is thick and smooth. When you beat it, it will float.
3. Place the mayonaisse in a bowl or on a plate.
4. **Shrimp**. In a medium bowl, mix 1/2 cup oil, 1/2 cup onion, 1/2 cup bay leaves, 1/2 cup black pepper and salt. Arrange the shrimp in a bowl. Add 1 cup water and cover the bowl. Simmer 2-3 minutes until shrimp are tender. Drain and add water and chill.
5. **Potatoes**. Boil in salted water. Then fill 1/2 cup into a bowl.
6. Place potatoes in a bowl and shrimp. Add 1/2 cup green onions and green. Lightly toss and serve.



TABBOULIH

Difficulty: Simple*

Prep Time: 10 minutes

Serving: 3-5 servings

السبولة

رجاء عدم سلقه*

وقت التحضير: 10 دقيقة

تسببة: 3-5 أشخاص

- ▶ 1/2 Cup Burghul
- ▶ 1/4 Cup Lemon Juice
- ▶ 3 Medium Tomatoes
- ▶ 2 bunches Fresh Parsley
- ▶ 1 Cup Fresh Mint Leaves
- ▶ 3 stalks Green Onions
- ▶ 1/2 Cup Olive Oil
- ▶ 1 Teaspoon Salt
- ▶ 1/2 Teaspoon Black pepper
- ▶ Fresh hot chili peppers

- ▶ 1/2 كوب بورغل
- ▶ 1/4 كوب عصير ليمون
- ▶ 3 متوسطة الحجم طماطم
- ▶ 2 حزمة فلفل أخضر
- ▶ 1 كوب فلفل أخضر
- ▶ 3 ساق خضراء
- ▶ 1/2 كوب زيت زيتون
- ▶ 1 ملعقة صغيرة ملح
- ▶ 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ▶ فلفل أحمر حار

www.manalonline.com

الطماطم والبصل يقطعون قطعاً صغيرة جداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والطماطم معاً ويضاف لهم البورغل.

يضاف عصير الليمون والبصل والبورغل ويقلب المزيج جيداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والبورغل معاً ويضاف لهم البورغل.

يضاف عصير الليمون والبصل والبورغل ويقلب المزيج جيداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والبورغل معاً ويضاف لهم البورغل.

يضاف عصير الليمون والبصل والبورغل ويقلب المزيج جيداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والبورغل معاً ويضاف لهم البورغل.

يضاف عصير الليمون والبصل والبورغل ويقلب المزيج جيداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والبورغل معاً ويضاف لهم البورغل.

يضاف عصير الليمون والبصل والبورغل ويقلب المزيج جيداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والبورغل معاً ويضاف لهم البورغل.

يضاف عصير الليمون والبصل والبورغل ويقلب المزيج جيداً.

في وعاء عميق يخلط البصل والبورغل معاً ويضاف لهم البورغل.

Food Processor

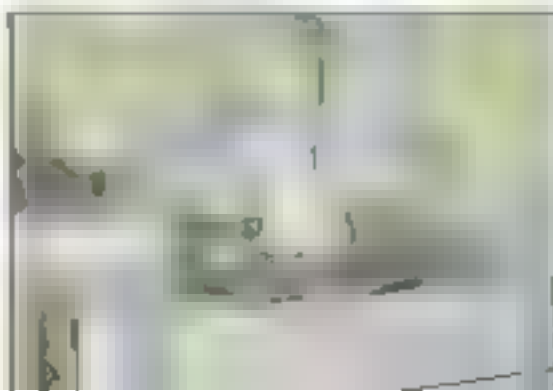
منجلي معصرة الطعام كي-وود KEYWOOD AT لتجهيز
النيوكة. قزم الليمونس أثر يكتسب صعباً بعد الألي
سفرة السطح الستيائس ستييل سيموم متطبيع وقرع
الحصراوات بسهولة وكفاءة

"chopping parsley for tabbouleh will never
be difficult any more, the KEYWOOD AT
900 Food Processor makes it! I've tried
to chop all vegetable easily and



Rinse the bulgur several times and drain. Transfer to a deep bowl.

2. Pour the lemon juice over bulgur and dress it with salt and pepper.
3. Cut the tomatoes into quarters, remove the seeds, chop the tomatoes finely and sprinkle on top of bulgur.
4. Place the knife blade in the food processor attachment as shown in the picture. Cut all the parsley stems and put around half the amount in the food processor bowl. Attach the food processor to the electric kitchen machine. Switch on speed 2 or 3 to cut the parsley quite finely. Repeat.
5. Sprinkle chopped parsley over the bulgur. Repeat with remaining parsley, do not overfill the food processor bowl.
6. Chop the mint in the same way and sprinkle over bulgur.
7. Cut the onions into quarters and place them in the food processor and chop finely. Add to the bulgur.
8. Pour olive oil, salt and pepper over the bulgur. Toss the mixture well.
9. Serve Tabbouleh with fresh lettuce leaves.



كفتة اللحم البقري مع صلصة الطماطم

Difficulty: intermediate **

Cooking Time: 20 minutes

Serving: 4-6 servings

دجاج مع صلصة

لحم بقر مع صلصة

لحم بقر مع صلصة

- 2-3 Tablespoons Oil or Butter
- 1 Medium Sliced onion
- 2 Stalks Green onion (diced with leaves)
- 4 Cloves Sliced garlic
- 1 Medium Broomstick mushroom (sliced)
- 2 Large carrots (sliced)
- 1/4 Cup Flour
- 1 Teaspoon Salt
- 1/4 Teaspoon White Pepper
- 1 Teaspoon Dried Onion
- 1 Teaspoon Dried Basil
- 3-4 Cups Meat Stock
- 1/2 Cup Whipping Cream

- 2-3 ملاعق زيت أو زبدة
- 1 بصلة متوسطة مقطعة
- 2 ساق خضار خضراء (مقطعة مع الأوراق)
- 4 فصوص ثوم مقطعة
- 1 فطر خشبي متوسط (مقطعة)
- 2 جزر كبير (مقطعة)
- 1/4 كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة خضار مجفف
- 1 ملعقة صغيرة بصل مجفف
- 3-4 كوب مرق لحم
- 1/2 كوب كريم

www.manalonline.com

1. في إناء متوسط الحجم، سخني الزيت أو الزبدة على نار متوسطة. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.
2. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.
3. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.
4. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.
5. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.

Glass Blender

استخدمي خلاط الزجاج Kenwood A 994A لرجاجي
لحم البقر أو لحم الصويا. أيضا لتجهيز طعام
الاطفال. يمكنك استخدام أشرطة الخلاط لرجاجي
لحم الطماطم المسلوقة أو التي بدرجتها النضج كل
أمر.

Use KENWOOD A 994A Glass Blender or
liquids to puree the soup. It is not
recommended to use the soup.

6. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.
7. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.
8. أضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.



www.milk.com

1. In a large pot, melt 20 g of butter and onion over medium heat until onion is half golden brown.
2. Add flour and stir until it is golden brown.
3. Stir in milk, onion, pepper, onion, and basil. Stir until it is well blended with vegetables.
4. Stir in 3 cups of stock and bring to a boil. Cover and simmer 2-3 minutes until vegetables are tender.
5. Use a hand blender to puree the soup. Attach the hand blender to the pot. Add the soup mixture to the pot and blend on medium speed until the vegetables are puree.
6. Return to the pot, taste, seasonings if needed, adjust. Add more stock if soup is thick. Heat well. Stir in the cream and serve.





1. Heat oil to 400°F in a medium ovenproof skillet and crop 1/2 in. in. in a kitchen cloth or paper towel. Then, using the back of a spoon, push the oil into the top of the bowl. And the oil chip and take off the pieces from the bowl. Now, using the bowl, then continue to be the eggplant's and onions.
2. Arrange the sliced vegetables in the oven dish. Keep aside.
3. Attach the knife blade to the side of the oven dish. Then, using the knife, cut the oil into the oil. The oil are kept aside.
4. If it is not too hot, the oil, pepper and spices, some are some of this mixture on the oil.
5. Heat oil in a medium frying pan. Fry the ribs on both sides until they are lightly browned. Remove from pan and place in the oven dish beside the sliced vegetables.
6. Mix the tomato sauce with stock and the remaining spices. Pour over vegetable and ribs. Cover with aluminum foil.
7. Bake 25-30 minutes until meat is tender. Garnish with parsley.



پر یہ بھی اصرار ہے

در حدیث دیگر آمده است که:

١٥٦٥

المجلس

قسط	مقدار	اسم المكون	اسم المكون	مقدار	قسط
2	كوب	كرفس	كرفس	2	قسط
1/2	معلقة صغيرة	شوربة	شوربة	1	قسط
10	قطع	فلفل أسود	فلفل أسود	10	قسط
2 - 3	قطع	أوراق بصل	أوراق بصل	2 - 3	قسط
1	كوب	عصا قرفة	عصا قرفة	1	قسط
3 - 10	قطع	كرفس	كرفس	3 - 10	قسط
5 - 6	قطع	كرفس	كرفس	5 - 6	قسط
1/2	معلقة صغيرة	بذور فلفل	بذور فلفل	1/2	قسط
2 - 3	قطع	كرفس	كرفس	2 - 3	قسط
10	قطع	كرفس	كرفس	10	قسط
1/4	كوب	زيت	زيت	1/4	قسط
2	كوب	كرفس	كرفس	2	قسط
3 - 4	كوب	كرفس	كرفس	3 - 4	قسط
1	معلقة صغيرة	كرفس	كرفس	1	قسط
3 - 4	قطع	كرفس	كرفس	3 - 4	قسط
2	معلقة صغيرة	كرفس	كرفس	2	قسط
1/2	معلقة صغيرة	كرفس	كرفس	1/2	قسط
1/2	كوب	كرفس	كرفس	1/2	قسط
3	معلقة صغيرة	كرفس	كرفس	3	قسط
3	معلقة صغيرة	كرفس	كرفس	3	قسط
2	كوب	كرفس	كرفس	2	قسط

١٠٠ ١٠١ ١٠٢ ١٠٣ ١٠٤ ١٠٥ ١٠٦ ١٠٧ ١٠٨ ١٠٩ ١١٠ ١١١ ١١٢ ١١٣ ١١٤ ١١٥ ١١٦ ١١٧ ١١٨ ١١٩ ١٢٠ ١٢١ ١٢٢ ١٢٣ ١٢٤ ١٢٥ ١٢٦ ١٢٧ ١٢٨ ١٢٩ ١٣٠ ١٣١ ١٣٢ ١٣٣ ١٣٤ ١٣٥ ١٣٦ ١٣٧ ١٣٨ ١٣٩ ١٤٠ ١٤١ ١٤٢ ١٤٣ ١٤٤ ١٤٥ ١٤٦ ١٤٧ ١٤٨ ١٤٩ ١٥٠ ١٥١ ١٥٢ ١٥٣ ١٥٤ ١٥٥ ١٥٦ ١٥٧ ١٥٨ ١٥٩ ١٦٠ ١٦١ ١٦٢ ١٦٣ ١٦٤ ١٦٥ ١٦٦ ١٦٧ ١٦٨ ١٦٩ ١٧٠ ١٧١ ١٧٢ ١٧٣ ١٧٤ ١٧٥ ١٧٦ ١٧٧ ١٧٨ ١٧٩ ١٨٠ ١٨١ ١٨٢ ١٨٣ ١٨٤ ١٨٥ ١٨٦ ١٨٧ ١٨٨ ١٨٩ ١٩٠ ١٩١ ١٩٢ ١٩٣ ١٩٤ ١٩٥ ١٩٦ ١٩٧ ١٩٨ ١٩٩ ٢٠٠ ٢٠١ ٢٠٢ ٢٠٣ ٢٠٤ ٢٠٥ ٢٠٦ ٢٠٧ ٢٠٨ ٢٠٩ ٢١٠ ٢١١ ٢١٢ ٢١٣ ٢١٤ ٢١٥ ٢١٦ ٢١٧ ٢١٨ ٢١٩ ٢٢٠ ٢٢١ ٢٢٢ ٢٢٣ ٢٢٤ ٢٢٥ ٢٢٦ ٢٢٧ ٢٢٨ ٢٢٩ ٢٣٠ ٢٣١ ٢٣٢ ٢٣٣ ٢٣٤ ٢٣٥ ٢٣٦ ٢٣٧ ٢٣٨ ٢٣٩ ٢٤٠ ٢٤١ ٢٤٢ ٢٤٣ ٢٤٤ ٢٤٥ ٢٤٦ ٢٤٧ ٢٤٨ ٢٤٩ ٢٥٠ ٢٥١ ٢٥٢ ٢٥٣ ٢٥٤ ٢٥٥ ٢٥٦ ٢٥٧ ٢٥٨ ٢٥٩ ٢٦٠ ٢٦١ ٢٦٢ ٢٦٣ ٢٦٤ ٢٦٥ ٢٦٦ ٢٦٧ ٢٦٨ ٢٦٩ ٢٧٠ ٢٧١ ٢٧٢ ٢٧٣ ٢٧٤ ٢٧٥ ٢٧٦ ٢٧٧ ٢٧٨ ٢٧٩ ٢٨٠ ٢٨١ ٢٨٢ ٢٨٣ ٢٨٤ ٢٨٥ ٢٨٦ ٢٨٧ ٢٨٨ ٢٨٩ ٢٩٠ ٢٩١ ٢٩٢ ٢٩٣ ٢٩٤ ٢٩٥ ٢٩٦ ٢٩٧ ٢٩٨ ٢٩٩ ٣٠٠ ٣٠١ ٣٠٢ ٣٠٣ ٣٠٤ ٣٠٥ ٣٠٦ ٣٠٧ ٣٠٨ ٣٠٩ ٣١٠ ٣١١ ٣١٢ ٣١٣ ٣١٤ ٣١٥ ٣١٦ ٣١٧ ٣١٨ ٣١٩ ٣٢٠ ٣٢١ ٣٢٢ ٣٢٣ ٣٢٤ ٣٢٥ ٣٢٦ ٣٢٧ ٣٢٨ ٣٢٩ ٣٣٠ ٣٣١ ٣٣٢ ٣٣٣ ٣٣٤ ٣٣٥ ٣٣٦ ٣٣٧ ٣٣٨ ٣٣٩ ٣٤٠ ٣٤١ ٣٤٢ ٣٤٣ ٣٤٤ ٣٤٥ ٣٤٦ ٣٤٧ ٣٤٨ ٣٤٩ ٣٥٠ ٣٥١ ٣٥٢ ٣٥٣ ٣٥٤ ٣٥٥ ٣٥٦ ٣٥٧ ٣٥٨ ٣٥٩ ٣٦٠ ٣٦١ ٣٦٢ ٣٦٣ ٣٦٤ ٣٦٥ ٣٦٦ ٣٦٧ ٣٦٨ ٣٦٩ ٣٧٠ ٣٧١ ٣٧٢ ٣٧٣ ٣٧٤ ٣٧٥ ٣٧٦ ٣٧٧ ٣٧٨ ٣٧٩ ٣٨٠ ٣٨١ ٣٨٢ ٣٨٣ ٣٨٤ ٣٨٥ ٣٨٦ ٣٨٧ ٣٨٨ ٣٨٩ ٣٩٠ ٣٩١ ٣٩٢ ٣٩٣ ٣٩٤ ٣٩٥ ٣٩٦ ٣٩٧ ٣٩٨ ٣٩٩ ٤٠٠ ٤٠١ ٤٠٢ ٤٠٣ ٤٠٤ ٤٠٥ ٤٠٦ ٤٠٧ ٤٠٨ ٤٠٩ ٤١٠ ٤١١ ٤١٢ ٤١٣ ٤١٤ ٤١٥ ٤١٦ ٤١٧ ٤١٨ ٤١٩ ٤٢٠ ٤٢١ ٤٢٢ ٤٢٣ ٤٢٤ ٤٢٥ ٤٢٦ ٤٢٧ ٤٢٨ ٤٢٩ ٤٣٠ ٤٣١ ٤٣٢ ٤٣٣ ٤٣٤ ٤٣٥ ٤٣٦ ٤٣٧ ٤٣٨ ٤٣٩ ٤٤٠ ٤٤١ ٤٤٢ ٤٤٣ ٤٤٤ ٤٤٥ ٤٤٦ ٤٤٧ ٤٤٨ ٤٤٩ ٤٥٠ ٤٥١ ٤٥٢ ٤٥٣ ٤٥٤ ٤٥٥ ٤٥٦ ٤٥٧ ٤٥٨ ٤٥٩ ٤٦٠ ٤٦١ ٤٦٢ ٤٦٣ ٤٦٤ ٤٦٥ ٤٦٦ ٤٦٧ ٤٦٨ ٤٦٩ ٤٧٠ ٤٧١ ٤٧٢ ٤٧٣ ٤٧٤ ٤٧٥ ٤٧٦ ٤٧٧ ٤٧٨ ٤٧٩ ٤٨٠ ٤٨١ ٤٨٢ ٤٨٣ ٤٨٤ ٤٨٥ ٤٨٦ ٤٨٧ ٤٨٨ ٤٨٩ ٤٩٠ ٤٩١ ٤٩٢ ٤٩٣ ٤٩٤ ٤٩٥ ٤٩٦ ٤٩٧ ٤٩٨ ٤٩٩ ٥٠٠ ٥٠١ ٥٠٢ ٥٠٣ ٥٠٤ ٥٠٥ ٥٠٦ ٥٠٧ ٥٠٨ ٥٠٩ ٥١٠ ٥١١ ٥١٢ ٥١٣ ٥١٤ ٥١٥ ٥١٦ ٥١٧ ٥١٨ ٥١٩ ٥٢٠ ٥٢١ ٥٢٢ ٥٢٣ ٥٢٤ ٥٢٥ ٥٢٦ ٥٢٧ ٥٢٨ ٥٢٩ ٥٣٠ ٥٣١ ٥٣٢ ٥٣٣ ٥٣٤ ٥٣٥ ٥٣٦ ٥٣٧ ٥٣٨ ٥٣٩ ٥٤٠ ٥٤١ ٥٤٢ ٥٤٣ ٥٤٤ ٥٤٥ ٥٤٦ ٥٤٧ ٥٤٨ ٥٤٩ ٥٥٠ ٥٥١ ٥٥٢ ٥٥٣ ٥٥٤ ٥٥٥ ٥٥٦ ٥٥٧ ٥٥٨ ٥٥٩ ٥٦٠ ٥٦١ ٥٦٢ ٥٦٣ ٥٦٤ ٥٦٥ ٥٦٦ ٥٦٧ ٥٦٨ ٥٦٩ ٥٧٠ ٥٧١ ٥٧٢ ٥٧٣ ٥٧٤ ٥٧٥ ٥٧٦ ٥٧٧ ٥٧٨ ٥٧٩ ٥٨٠ ٥٨١ ٥٨٢ ٥٨٣ ٥٨٤ ٥٨٥ ٥٨٦ ٥٨٧ ٥٨٨ ٥٨٩ ٥٩٠ ٥٩١ ٥٩٢ ٥٩٣ ٥٩٤ ٥٩٥ ٥٩٦ ٥٩٧ ٥٩٨ ٥٩٩ ٦٠٠ ٦٠١ ٦٠٢ ٦٠٣ ٦٠٤ ٦٠٥ ٦٠٦ ٦٠٧ ٦٠٨ ٦٠٩ ٦١٠ ٦١١ ٦١٢ ٦١٣ ٦١٤ ٦١٥ ٦١٦ ٦١٧ ٦١٨ ٦١٩ ٦٢٠ ٦٢١ ٦٢٢ ٦٢٣ ٦٢٤ ٦٢٥ ٦٢٦ ٦٢٧ ٦٢٨ ٦٢٩ ٦٣٠ ٦٣١ ٦٣٢ ٦٣٣ ٦٣٤ ٦٣٥ ٦٣٦ ٦٣٧ ٦٣٨ ٦٣٩ ٦٤٠ ٦٤١ ٦٤٢ ٦٤٣ ٦٤٤ ٦٤٥ ٦٤٦ ٦٤٧ ٦٤٨ ٦٤٩ ٦٥٠ ٦٥١ ٦٥٢ ٦٥٣ ٦٥٤ ٦٥٥ ٦٥٦ ٦٥٧ ٦٥٨ ٦٥٩ ٦٦٠ ٦٦١ ٦٦٢ ٦٦٣ ٦٦٤ ٦٦٥ ٦٦٦ ٦٦٧ ٦٦٨ ٦٦٩ ٦٧٠ ٦٧١ ٦٧٢ ٦٧٣ ٦٧٤ ٦٧٥ ٦٧٦ ٦٧٧ ٦٧٨ ٦٧٩ ٦٨٠ ٦٨١ ٦٨٢ ٦٨٣ ٦٨٤

[illegible]

3. صاحب دہا احمدیہ کی خدمت میں ۱۹۱۲ء میں فرستادہ و جمعہ ۱ محرم الحرام ۱۳۳۱ھ کو درجہ دار اسلامیہ کی
ان محسن علم و ہنر کا نام ان کو دیا جاوے

[illegible]

5 عجم الدية المها فطيرة عجم عجم فطيرة

صيفر
ب. شيه تولى دار ممة مظلة حلب ب. (أ) فاني ب. بمضة
الجد

في هذا الكتاب، وهو "العلم في معرفة الله تعالى" من تأليف
مؤلفه في حقه صفة في ١٤٠ سنة

8. کسی که می‌خواهد به کسی نامه بنویسد، باید به او بگوید که من به تو نامه می‌نویسم. و اگر کسی به کسی نامه بنویسد، باید به او بگوید که من به تو نامه می‌نویسم. و اگر کسی به کسی نامه بنویسد، باید به او بگوید که من به تو نامه می‌نویسم.

تصميم على ١ هـ 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 100 105 110 115 120 125 130 135 140 145 150 155 160 165 170 175 180 185 190 195 200 205 210 215 220 225 230 235 240 245 250 255 260 265 270 275 280 285 290 295 300 305 310 315 320 325 330 335 340 345 350 355 360 365 370 375 380 385 390 395 400 405 410 415 420 425 430 435 440 445 450 455 460 465 470 475 480 485 490 495 500 505 510 515 520 525 530 535 540 545 550 555 560 565 570 575 580 585 590 595 600 605 610 615 620 625 630 635 640 645 650 655 660 665 670 675 680 685 690 695 700 705 710 715 720 725 730 735 740 745 750 755 760 765 770 775 780 785 790 795 800 805 810 815 820 825 830 835 840 845 850 855 860 865 870 875 880 885 890 895 900 905 910 915 920 925 930 935 940 945 950 955 960 965 970 975 980 985 990 995 1000 1005 1010 1015 1020 1025 1030 1035 1040 1045 1050 1055 1060 1065 1070 1075 1080 1085 1090 1095 1100 1105 1110 1115 1120 1125 1130 1135 1140 1145 1150 1155 1160 1165 1170 1175 1180 1185 1190 1195 1200 1205 1210 1215 1220 1225 1230 1235 1240 1245 1250 1255 1260 1265 1270 1275 1280 1285 1290 1295 1300 1305 1310 1315 1320 1325 1330 1335 1340 1345 1350 1355 1360 1365 1370 1375 1380 1385 1390 1395 1400 1405 1410 1415 1420 1425 1430 1435 1440 1445 1450 1455 1460 1465 1470 1475 1480 1485 1490 1495 1500 1505 1510 1515 1520 1525 1530 1535 1540 1545 1550 1555 1560 1565 1570 1575 1580 1585 1590 1595 1600 1605 1610 1615 1620 1625 1630 1635 1640 1645 1650 1655 1660 1665 1670 1675 1680 1685 1690 1695 1700 1705 1710 1715 1720 1725 1730 1735 1740 1745 1750 1755 1760 1765 1770 1775 1780 1785 1790 1795 1800 1805 1810 1815 1820 1825 1830 1835 1840 1845 1850 1855 1860 1865 1870 1875 1880 1885 1890 1895 1900 1905 1910 1915 1920 1925 1930 1935 1940 1945 1950 1955 1960 1965 1970 1975 1980 1985 1990 1995 2000 2005 2010 2015 2020 2025 2030 2035 2040 2045 2050 2055 2060 2065 2070 2075 2080 2085 2090 2095 2100 2105 2110 2115 2120 2125 2130 2135 2140 2145 2150 2155 2160 2165 2170 2175 2180 2185 2190 2195 2200 2205 2210 2215 2220 2225 2230 2235 2240 2245 2250 2255 2260 2265 2270 2275 2280 2285 2290 2295 2300 2305 2310 2315 2320 2325 2330 2335 2340 2345 2350 2355 2360 2365 2370 2375 2380 2385 2390 2395 2400 2405 2410 2415 2420 2425 2430 2435 2440 2445 2450 2455 2460 2465 2470 2475 2480 2485 2490 2495 2500 2505 2510 2515 2520 2525 2530 2535 2540 2545 2550 2555 2560 2565 2570 2575 2580 2585 2590 2595 2600 2605 2610 2615 2620 2625 2630 2635 2640 2645 2650 2655 2660 2665 2670 2675 2680 2685 2690 2695 2700 2705 2710 2715 2720 2725 2730 2735 2740 2745 2750 2755 2760 2765 2770 2775 2780 2785 2790 2795 2800 2805 2810 2815 2820 2825 2830 2835 2840 2845 2850 2855 2860 2865 2870 2875 2880 2885 2890 2895 2900 2905 2910 2915 2920 2925 2930 2935 2940 2945 2950 2955 2960 2965 2970 2975 2980 2985 2990 2995 3000 3005 3010 3015 3020 3025 3030 3035 3040 3045 3050 3055 3060 3065 3070 3075 3080 3085 3090 3095 3100 3105 3110 3115 3120 3125 3130 3135 3140 3145 3150 3155 3160 3165 3170 3175 3180 3185 3190 3195 3200 3205 3210 3215 3220 3225 3230 3235 3240 3245 3250 3255 3260 3265 3270 3275 3280 3285 3290 3295 3300 3305 3310 3315 3320 3325 3330 3335 3340 3345 3350 3355 3360 3365 3370 3375 3380 3385 3390 3395 3400 3405 3410 3415 3420 3425 3430 3435 3440 3445 3450 3455 3460 3465 3470 3475 3480 3485 3490 3495 3500 3505 3510 3515 3520 3525 3530 3535 3540 3545 3550 3555 3560 3565 3570 3575 3580 3585 3590 3595 3600 3605 3610 3615 3620 3625 3630 3635 3640 3645 3650 3655 3660 3665 3670 3675 3680 3685 3690 3695 3700 3705 3710 3715 3720 3725 3730 3735 3740 3745 3750 3755 3760 3765 3770 3775 3780 3785 3790 3795 3800 3805 3810 3815 3820 3825 3830 3835 3840 3845 3850 3855 3860 3865 3870 3875 3880 3885 3890 3895 3900 3905 3910 3915 3920 3925 3930 3935 3940 3945 3950 3955 3960 3965 3970 3975 3980 3985 3990 3995 4000 4005 4010 4015 4020 4025 4030 4035 4040 4045 4050 4055 4060 4065 4070 4075 4080 4085 4090 4095 4100 4105 4110 4115 4120 4125 4130 4135 4140 4145 4150 4155 4160 4165 4170 4175 4180 4185 4190 4195 4200 4205 4210 4215 4220 4225 4230 4235 4240 4245 4250 4255 4260 4265 4270 4275 4280 4285 4290 4295 4300 4305 4310 4315

[illegible]

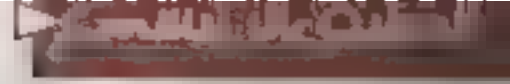
وخطبك الخاصة من الإجازات كعد يطوئها تحميم
البراءات قبل طبعها يسلم على شهر الثمن
المطوية التواضع، وأيضاً ومن طبعها طوب

KENWOOD A938A mill will grind all kinds of spices and seeds to help you to create your own and special spice mix. Roasting the spices before grinding will bring out the



1. Rinse the chicken in salted water for 15-20 minutes.
2. If using, chop the carrots, black pepper, bay leaves, cinnamon sticks, cardamom, dried chilies, cumin, black cardamom and cloves. Toss on low heat for 10-15 minutes until golden and give it a strong aroma. Keep aside to cool.
3. Heat the spices in a pot. Add oil. The oil should be in the picture. Attach to the pot. Mix the spices in a very fine mixture. Keep aside.
4. In a medium casserole put 1/2 cup of the poons of the onion, garlic and ginger and cook until mixture is golden brown.
5. Add the remaining ground spices, salt and saffron. Stir fry for 2-3 minutes.
6. Add vinegar and onion. Stir well and leave on medium heat for 10 minutes until chicken is tender. Meanwhile, boil the rice in salted water until doubled in size. Strain.
7. In a medium casserole heat remaining oil. Put half the rice (1/2 cup) with chicken mixture then the remaining rice. Grizzle ghee on top of the rice. Cover tightly. Simmer for 25-30 minutes until rice is tender. Serve in a potter top with eggs.





HAREES (MEAT AND WHEAT)

الهريس

Difficulty: Intermediate**

Cooking Time: 3-4 Hours

Serving: 10 servings

نوعه هاريس متوسطة *

مدة طهي 3-4 ساعات

يخدم 10 أشخاص

- 10 Wheat Harees
- 1 Lean veal or beef cut into cubes
- 2 Large Onions, quartered
- 1 Stick Cinnamon
- 10 Whole Black pepper
- 4-5 Tablespoons Salt
- Clarified Butter or Ghee

- 4 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 2 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير
- 4 1 كيلو لحم خنزير

www.manalonline.com

نوعه هاريس متوسطة 10-12 كيلو لحم خنزير

- 1 كيلو لحم خنزير
- 2 كيلو لحم خنزير
- 3 كيلو لحم خنزير
- 4 كيلو لحم خنزير
- 5 كيلو لحم خنزير
- 6 كيلو لحم خنزير
- 7 كيلو لحم خنزير
- 8 كيلو لحم خنزير
- 9 كيلو لحم خنزير
- 10 كيلو لحم خنزير

K - Beater

تستخدم أداة الهريس على صلبة من السطح مع اللحم
تقريباً 35-40 دقيقة. النتيجة جيدة جداً. كينود K
للحفاظ بهذه الأداة الصلبة بكفاءة وسهولة حيث يتم
صنع اللحم ويصنع مع انبساط اللحم المنصوب على
هريس كينود اللحم وينجاس. ينصح بالاحتفاظ بالمواد

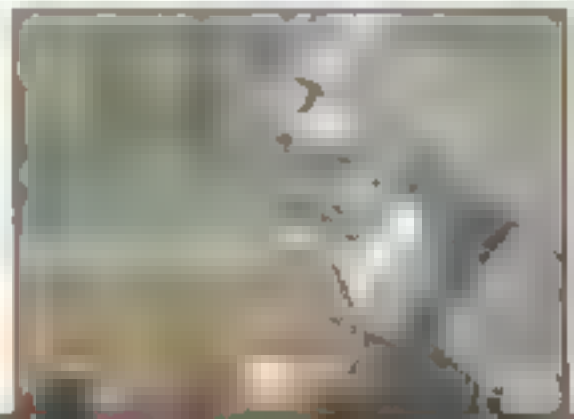
Use KENWOOD SSTM K Beater to beat the
meat and wheat together. The result is well a
beated Harees and the wheat starch will mix
perfectly with the meat fibers in a smooth end

نوعه هاريس متوسطة 10-12 كيلو لحم خنزير



Put in wheat in stock pot water for 15-20 minutes. Drain.

2. Place wheat in large heavy-duty stainless steel pot. Add meat cube bouillon, 1/2 cup oil and pepper. Cover with water and cook on high heat in a mixture bowl, covered. Remove the rim of the top of the pot. Cook until liquid is gone. 2-3 hours. If liquid is mostly gone.
3. Check the water level and add more water as needed. Add salt and cook until meat and wheat are very soft. Discard the cinnamon stick.
4. Transfer about 1/2 of the mixture to a 10-cup KitchenAid mixer. Add 1/2 cup oil and 1/2 cup butter. Mix on low speed for 3-5 minutes until the mixture is smooth and creamy.
5. Return the mixture to the pot. Add the oil and butter. Boil for 5 minutes or 15 minutes, until mixture is smooth. Spoon into serving bowls and top with melted butter or cheese sauce.
6. You may sprinkle some sugar and powdered cinnamon on top.



KOFTA (GROUND MEAT STEW)

الكفتة

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 35 - 40 minutes

Serving: 3 - 6 persons

درجة تيا د ديسينه
من 10 إلى 15
خبيرة 5 ع مبتدئ

Kofta Mixture:

▶ 500	Grams	Veal or Lamb Meat
▶ 1	Large	Onion
▶ 2	Bunch	Potato
▶ 1/2	Teaspoon	Cinnamon
▶ 1	Teaspoon	Mixed spices
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1	Teaspoon	Black pepper

Tomato Sauce:

▶ 2 - 3	Tablespoons	Oil
▶ 4	Cup	Kne nuts
▶ 1	Large	Onion sliced
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic crushed
▶ 3 - 4	Medium	Tomatoes seeded peeled, chopped
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Teaspoon	Black pepper
▶ 1,5	Cups	Water

مقادير	كمية	الاسم
لحم خنزير	500 غرام	
فلفل أحمر	1 كبير	
بطاطا	2 حبة	
قرفة	1/2 ملعقة صغيرة	
بهارات مختلطة	1 ملعقة صغيرة	
ملح	1 ملعقة صغيرة	
فلفل أسود	1 ملعقة صغيرة	

مقادير	كمية	الاسم
زيت	2 ملاعق كبيرة	
كزبرة	4 كوب	
فلفل أحمر	1 كبير	
فلفل أسود	1 كوب	
فلفل أحمر	3 كوب	
فلفل أسود	1 كوب	
ماء	1,5 لتر	

www.manatonline.com

1. نغسل اللحم ونجففه. نغسل البصل ونجففه. نغسل البطاطا ونجففها. نغسل الفلفل ونجففه. نغسل البهارات ونجففها. نغسل الملح ونجففه. نغسل الفلفل الأسود ونجففه. نغسل الفلفل الأحمر ونجففه. نغسل الماء ونجففه.
2. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.
3. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.
4. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.

Meat Mincer

معدلة اللحم كينور A950 ستساعدك على فرم اللحم بطلاقة وسهولة مع خمسة من السمات المميزة. هذه المعدلة اللحم اللحم من 4 إلى 10 ملم. يمكنك إعدادها بطرق مختلفة من 10 إلى 10 ملم.

KENWOOD A950 Meat Mincer will mince your meat in three different thicknesses, very fine, fine and coarse. So you will always prepare your meat dishes the way you want.

5. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.
6. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.
7. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.
8. نضع اللحم في قدر ونضيف البصل ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البطاطا في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع البهارات في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الملح في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأسود في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح. نضع الفلفل الأحمر في قدر ونضيف الماء ونقلبهم مع بعض الملح.



1. To make it: Kite or Machine Afta is the same as the machine. It is put in using the top of the machine. Place the top of the steel bowl into the bowl. It is the same as the machine.

2. Switch on the machine speed and start to feed the machine with meat and onion and onion. It is the same as the machine. It is the same as the machine.
3. Add the onion, spices, salt and pepper to the mixture and mix with your fingers until mixture is smooth.
4. Shape Kofia into 8x2 cm loaves. Keep aside.
5. Heat oil in a deep frying pan. Fry the pine nuts. Remove and keep aside.
6. Add few pieces of Kofia and start to fry until they are light golden. Remove and add more pieces until all Kofia are fried.
7. To the same oil add onion and garlic. Stir well until transparent. Add tomato paste, black pepper and water. Bring to boil on medium heat.
8. Return the fried Kofia to the pan, cover and leave to simmer for 20-25 minutes until sauce is thick and Kofia is tender.
9. Sprinkle with fried pine nuts. Serve with rice or bread.



بشریت مری، لاجرم، قرین

[illegible]

4. 2000 年 1 月 1 日起

لکھنؤ ۳ دسمبر

- [illegible]

Sieve

[illegible]

Enjoy the track, correct the way in, and
finish in the place that you deserve.
In KENWOOD A330 Sieve and drive the

[illegible]

LEGATMAT (SWEE DUMPLINGS)

لصيمات

Difficulty: Intermediate **
Cooking Time: 10-15 minutes
Serving: 10 servings

لصيمات 10 حصص
وقت الطبخ 10-15 دقيقة
صعوبة (**) متوسطة

- ▶ 1-4 Cup Heart
- ▶ 1 Cup Potato flakes
- ▶ 1 Tablespoon Quick dry yeast
- ▶ 1 Tablespoon Sugar
- ▶ 1-8 Teaspoon Salt
- ▶ 1/4 Teaspoon Saffron strands
- ▶ 3-4 Cup Very warm Water
- ▶ 1/2 Cup Buttermilk
- Sugar Syrup:**
- ▶ 1-1 Cup Sugar
- ▶ 1-2 Cup Water
- ▶ 1 Tablespoon Lemon juice
- ▶ 1/4 Teaspoon Saffron strands
- For Frying: Corn oil

- ▶ 1 كوب قلب
- ▶ 1 كوب نشارة بطاطس
- ▶ 1 ملعقة كبيرة خميرة سريعة الجفاف
- ▶ 1 ملعقة كبيرة سكر
- ▶ 1-8 ملعقة صغيرة ملح
- ▶ 1/4 ملعقة صغيرة زعفران
- ▶ 3-4 كوب ماء دافئ جداً
- ▶ 1/2 كوب لبن حامض
- لصيمات:**
- ▶ 1-1 كوب سكر
- ▶ 1-2 كوب ماء
- ▶ 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ▶ 1/4 ملعقة صغيرة زعفران
- ▶ 1/4 كوب زيت ذرة

www.manalonline.com

1. في وعاء كبير، اخلط المكونات الجافة معاً.
2. أضيف الماء الدافئ تدريجياً مع التقليب المستمر حتى يتكون عجين متماسك.
3. أضيف اللبن الحامض والعصير الليموني، واخلطي العجين حتى يصبح ناعماً.
4. اترك العجين يرتاح في وعاء مغطى لمدة 40-50 دقيقة.
5. افرغ العجين على سطح مرصود، وقطّعيه إلى دوائر.
6. اغمس الدوائر في الخلطة اللصيمية، ثم اغمسها في الزيت الساخن.

K Beater

تستخدم لصنع كيندو SSTMK لصيمات. هذه الخلطة لهذا العنق العربي الشهير. وبعد تجهيزه، يخلط العجين بصلتك لتزكها ثم وعاء اختلاط. العنق ليس مثيل لكلي تمسك ويتضاعف حجمها إلى أن تصبح جاهزة للتناول.

As KENNY DO SSTMK Beater to prepare the batter for this famous Arabian sweet. After preparing the batter you can leave it in the stainless steel bowl to rest and

6. اغمس الدوائر في الخلطة اللصيمية، ثم اغمسها في الزيت الساخن.
7. اتركها حتى تصبح ذهبية اللون.
8. اخرجها من الزيت، واسحبها بحرص، واسحبها بحرص.



1. In a large bowl, combine 1 cup of potatoes, 1/2 cup of yeast, sugar, salt and oil. Stir well.
2. Add the water and mix well. The mixture should be thick and sticky. Let it rest for 10 minutes.
3. Add the water and mix well. The mixture should be thick and sticky. Let it rest for 10 minutes.
4. Cover the bowl with wet cloth and let it rest in a warm place. It will rise and become very bubbly.
5. After 1 hour, remove the bubbles. Cover and let it rest and bubble again.
6. Heat oil in a deep frying pan. Use a small spoon and measure around half tea spoon of the batter and drop it into the hot oil. Make it a regular ball. Fry for 10-15 minutes. They become golden brown.
7. Dip the fried dumpling into sugar syrup and arrange in serving plate.
8. Sugar syrup: In a medium saucepan, mix sugar, water, lemon juice and saffron. Bring to boil then simmer for 5-8 minutes. Keep cool.



VANILLA ICE CREAM

بلايكرز ريمي الانبساط

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 6 (8 serving)

درجه الصعده: متوسطة **

وقت الطبخ: 15 د

كمية: 6 أشخاص

Custard Mixture:

- ▶ 1 Cup Milk
- ▶ 2 Cups Thick Cream
- ▶ 2 Teaspoons Vanilla
- ▶ 3/4 Cup Sugar
- ▶ 6 Large Egg yolks
- ▶ 1 Teaspoon Almond essence
- ▶ Chocolate Sauce, Strawberries

- ▶ 1 كوب حليب
- ▶ 2 كوب كريم ثقيل
- ▶ 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- ▶ 3/4 كوب سكر
- ▶ 6 صفار بيض
- ▶ 1 ملعقة صغيرة عسل اللوز
- ▶ سوتشوكولا، فراولة

www.manalonline.com

1. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

2. خذ الخليط من الثلاجة، واخلطه مع السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

3. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

4. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

5. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

6. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

7. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

8. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

9. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

10. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

Ice Cream Maker

استمتع بتناول ايس كريم من صنع يدك وبالنكهة والنعيم الذي تحصله استمتع بمذاقه ايس كريم من كينزو A957 لإعداد ايس كريم بسهولة ويسر، وشغفه لاسوتك لاساولو طازجا وذوقه في كل مرة

Enjoy your own homemade ice cream with your preferred flavor or taste. Easy to prepare in KENZO'S A957 Ice Cream maker and you may serve it fresh to your

5. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

6. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

7. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

8. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

9. في وعاء عميق، امزج الحليب، الكريم، السكر، الفانيليا، عسل اللوز، و 5 بيض. اترك الخليط في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

www.milkmaid.in

Twenty four hours in advance place the HENNYDOCK

Place the paddle and cover in refrigerator as with

2 Custard mixture Place milk cream and vanilla in a heavy based sauce pan. Bring slowly up to boiling point

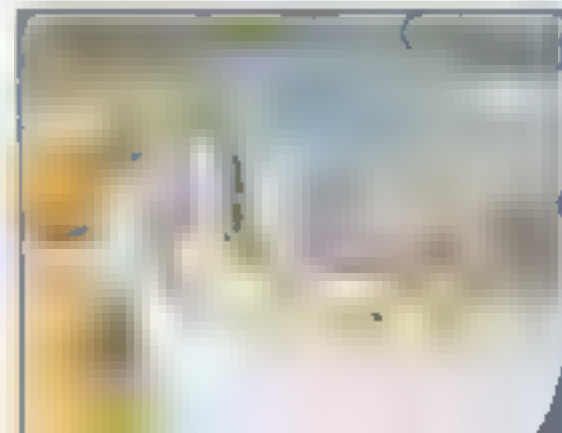
3 Meanwhile heat with helixer while the egg yolk and sugar is getting together in a bowl. Put in the hot custard mixture and mix well

4 Return the mixture back into the pan and heat gently stirring with the wooden spoon. If lightly coat the back of a wooden spoon, about 10 to 15 minutes. Do not bring to the boil or it will curdle. Strain in glass or steel bowl. Add the almond essence and mix well. Cover and cool.

5 Set the Kitchen Machine. Attach the

6 Scoop into ball and serve it with chocolate sauce and strawberries.

7 If the ice cream is not to be used immediately transfer it to an air tight container and freeze until it is required



STRAWBERRY TORTE

تورتة الفراولة

Difficulty: **Easy** **Level: ****

Cooking Time: 25 minutes

Serving & Portions

مدة إعداد: 25 دقيقة

عدد الحصص: 4

Cake:

- 2 Cups Flour
- 2 Teaspoon Baking powder
- 1/2 Teaspoons Salt
- 1/2 Cup Butter Soft
- 1 Cup Sugar
- 3 Large Eggs
- 1 Teaspoons Vanilla
- 1 Cup Milk
- 1 Teaspoons Orange or Lemon Zest, grated

- 2 كوب دقيق
- 2 ملعقة صغيرة مسحوق بايكنج
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 كوب زبدة طرية
- 1 كوب سكر
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب لبن
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون أو برتقال مبشور

Frosting

- 3 Cup Whipping Cream Chilled
- 1 Cup Powdered Sugar
- 2 Tablespoons Cinnamon
- Roasted Sliced Almond

- 3 كوب كريم مخفوق
- 1 كوب سكر بودرة
- 2 ملعقة طعام قرفة مطحونة
- لوز محمص مقطع شرائح

1. Preheat oven to 350°F (180°C).
2. In a large bowl, mix flour, baking powder, and salt.
3. In another bowl, mix butter, sugar, and eggs.
4. Add vanilla, milk, and orange or lemon zest to the butter mixture.
5. Gradually add the dry ingredients to the wet ingredients, mixing well.

Ballon Whisk

Kenwood Ballon whisk is made from loops of fine wire. Best to incorporate air as when whipping cream or preparing cake batter. Use it to whip, beat, emulsify, or

Kenwood Ballon whisk is made from loops of fine wire. Best to incorporate air as when whipping cream or preparing cake batter. Use it to whip, beat, emulsify, or

6. Bake for 25 minutes.
7. Let cool.
8. Frost with whipped cream.
9. Decorate with sliced almonds.

www.milkforlate.com

- Heat oven to 350°F. Grease and flour two 8 x 1 x 2 inch round cake pans and a 12 inch disk.
1. **Cake:** In a large bowl, mix together flour, baking powder, and salt in a bowl. Set aside.
 2. In a large bowl, beat butter and sugar with a hand mixer until light and fluffy. Add eggs one at a time, beating well. Add flour mixture and milk alternately, beating well. Add each of the fruit flavors, vanilla and orange peels. Spread batter evenly into pans.
 3. Bake for 15-20 minutes or until wooden toothpicks inserted in the center comes out clean. Cool cakes completely. Keep at cool.
 4. **Frosting:** Put the cream and sugar in a stand mixer's steel bowl. Attach Paddle Whip and whip on speed 1 #2 until cream is smooth. Then increase to speed #4 and whip 1-2 minutes until cream is light and fluffy. Do not over whip.
 5. Chop half of the strawberries to small cubes.
 6. Spread cake in half out around one cup of whipped cream on one cake. Over then some chopped strawberries. Repeat. Spread cream on top and sides of cake, over sides with the sliced strawberries. Keep in fridge.





www.manalonline.com

1. **Biscuit base:** You will need a 9 inch spring-form pan. In a medium bowl, mix biscuit, frozen fat, butter and cinnamon, press onto bottom and sides of the pan. Chill.
2. **Cheese mixture:** Use a citrus zester to peel the orange and lemon, keep the zest aside. Cut the oranges and lemon in half.
3. Attach the AT 900 Citrus Juicer to KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture). Switch to speed 82. Press and hold down the citrus onto the cone. Measure 1 cup orange juice and 1/4 cup of lemon juice. Keep aside.
4. In a medium saucepan put 1/4 cup of orange juice, 1/4 cup of lemon juice, 1 teaspoon of citrus zest, sugar, gelatin, eggs and vanilla, stir well. Cook over medium heat stirring constantly until mixture just comes to boil. Do not boil. Bring to room temperature.
5. In KENWOOD Kitchen Machine mixing bowl, put cream cheese, thick cream and teaspoon of citrus zest. Attach the Ballen Whisk and mix until mixture is smooth, add the orange juice and egg mixture and mix well.
6. Pour into prepared Biscuit base and chill 3-4 hours. Top with whipping cream and sauce.
7. **Orange-Lemon Sauce:** In a small casserole put remaining 1/4 cup orange juice, sugar, corn flour and 1/2 teaspoon citrus zest. Bring to boil on low heat stirring continually until mixture is thick. Keep it cool.



مشروب الأناناس والجزر Pineapple and Carrots Blend

Difficulty: Intermediate **
Cooking Time: 4 - 5 minutes
Serving: 2 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **
مدة الطبخ: 4 - 5 دقائق
الكمية: الشخصيتان

4 - 6	Large	Carrots
1	Small	Pineapple
2	Tablespoons	Coconut milk
2	Teaspoons	Sugar or honey
4 - 6	Cubes	Ice

4 - 6	حبة كبيرة	جزر
1	حبة صغيرة	أناناس
2	ملعقة كبيرة	حليب جوز هند
2	ملعقة صغيرة	سكر أو عسل
4 - 6	قطع	مكعبات الثلج

www.manalonline.com

1. اغسلي الجزر، لا تقشريه، قطعيه بالطول إذا كان سميكاً بحيث يمكنك إدخاله في فتحة التغذية في الجهاز.
2. قشري الأناناس، قطعيه إلى مكعبات يمكنك إدخالها في فتحة التغذية.
3. ثبتي عصارة الفواكه A935 على عجائن كينوود (كما في الصورة)، ضعي البريق تحت فتحة العصارة لكي تجعبي فيه العصير.
4. شغلي على سرعة 1 ثم ابدئي بإدخال الفواكه من خلال فتحة التغذية مع الضغط عليها بحدود 10 ثواني باستخدام أداة الضغط المرفقة مع الجهاز.
5. استمسي على عصير الأناناس وجزر صاف جداً، اضيفي حليب جوز الهند و السكر، قلبي جيداً.
6. ضعي مكعبات الثلج في كؤوس التقديم، ضعي المشروب على النار حتى يذوب الثلج.

Juicer

عصارة كينوود A935 ممتازة ورأية لاستخلاص أقصى ما يمكن من خلاصة الفواكه والخضراوات أثناء عصرها. وتمتلك من المحسن على عصائر ومشروبات صحية ومالية القيمة الغذائية. في كل مرة يمكنك ابتكار خلطات جديدة واستعمال تشكيلة مختلفة من الفواكه والخضراوات.

The KENWOOD A935 Juicer is perfect to prepare and extract the maximum juice from fruits and vegetables and will help you to create a healthy and nutritious

www.mamalonline.com

1. Wash the carrots, don't peel. Cut to fit the feeding tube.
2. Peel the pineapple and cut into cubes to fit the feeding tube.
3. In **KENWOOD** Kitchen Machine attach the **AMJS Juicer** (as shown in picture), fit the clip over the lid before switching on. Place a jug under the juicer to collect the extracted juice.
4. Switch to speed #1 and put the fruits inside feed tube and push down with the pusher.
5. You will get a very pure juice. Add the coconut milk and sugar, stir well.
5. Place ice cubes in glasses, pour the juice into glasses and serve immediately.



المواصفات العامة لمكينته كينوود

Titanium Series

Acid Metal Series



FM000 Limited Edition Major	FM005 Major	FM006 Chef	FM020 Major Classic	رقم الموديل
4.88 كغ	4.88 كغ	2.72 كغ	4.88 كغ	السعة - كيك
2.4 كغ	2.4 كغ	2.10 كغ	2.4 كغ	السعة الإجمالية للمعجن
16 max غ 910	16 max غ 910	12 max غ 690	16 max غ 910	السعة - الكريمة السعة طحين الخبز
5.7 لتر	5.7 لتر	4.6 لتر	5.3 لتر	سعة القدر
مستبلس سليل مع مقبض	مستبلس سليل مع مقبض	مستبلس سليل مع مقبض	مستبلس سليل	القدر
مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مقسط باللين	مضرب العجين
مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مضرب شوكي
مستبلس سليل	مستبلس سليل	مستبلس سليل	مقسط باللين	مضرب الكيك
سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعة الدور
1200W	1200W	1000W	800W	قدرة الموتور
مضرب خلاط سليل سائل وطعام مسحوق طعام عساري	مضرب خلاط زجاج	مضرب خلاط زجاج	مضرب خلاط زجاج مطحنة قدر بلاستيك	الملحقات الإضافية مع التكئة
أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 22 ملحوظ	أكثر من 30 ملحوظ	التحولات الأخرى المتوفرة لدى الوكيل المحلي

سعة
تحتسب
الطعام

المواصفات

الاختيارات
المتعددة